

Pan y chocolate

Hoy vamos a hacer un pan de pipas de girasol, facilísimo, y lo vamos a acompañar con chocolate fundido y caliente. Como aperitivo, postre o merienda está buenísimo!

¿Qué?

Para la masa de pan:

- 500 grs. de harina
- 200 grs. de agua templada
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 20 grs. de levadura prensada de panadería
- 25 grs. de oliva virgen extra

Para el chocolate fundido:

- 1 tableta de chocolate 70% en trozos
- 1/2 vaso de leche

¿Cómo?

Disolvemos la levadura en el agua templada. Mientras, encima de una mesa o encimera pondremos la harina en un montón y le haremos un volcán o agujero en el centro. Ahí echaremos el aceite de oliva, la sal y la mezcla de agua+levadura.

Ir mezclando poco a poco hasta conseguir una masa homogénea. Trabajarla con las manos, ayudándonos con un poco de harina para que no se pegue a la mesa.

Colocar la masa en un bol, taparlo con un paño húmedo y dejar fermentar en un sitio templado. Debe doblar su volumen.

Ahora viene lo bueno: coger pedazos de masa, lo que nos entre en el hueco de la mano, y estirar sobre la mesa enharinada para obtener en flauta de pan. Espolvorear unas pipas de girasol y estirar un poco más para integrar las semillas en la masa.

Colocar las flautas en una bandeja de horno y hornear en un horno precalentado a 180°C, durante unos 10 minutos.

Ahora sólo nos queda preparar el chocolate caliente: poner el chocolate troceado en un bol y añadir la leche hirviendo. Remover hasta que se haya fundido... y listo!